

## Nachhaltigere Lebensmittelsysteme

# Vegardo: Rundum-Service für den privaten Bio-Gemüseanbau

**N**achhaltiger leben und selbst angebaute Lebensmittel frisch, saisonal und in Bio-Qualität genießen: Hierfür bietet die Plattform Vegardo einen Rundum-Service für angehende HobbygärtnerInnen. Ein Mitgliedschaftsmodell bietet die notwendige Ausstattung mit Gemüsepflanzen, Bio-Erde, Dünger und speziellen Pflanzgefäßen in Verbindung mit einem Begleitservice per App. Die App liefert täglich Anleitungen, Videos und Tipps für erfolgreichen Privat-Gemüseanbau auch ohne Vorkenntnisse.

Betriebswirt Nils Ammann und Geoinformatiker Stephan Künster aus Münster (Westfalen) haben Vegardo entwickelt und konzipiert. Ihr übergeordnetes und langfristiges Ziel ist es, Menschen für einen nachhaltigeren Lebensstil zu begeistern und sie mit dem notwendigen Wissen zu befähigen.

Ihr erstes Produkt ist die Plattform für den privaten Gemüseanbau. „Mit Vegardo wollen wir den Anbau von Bio-Gemüse wieder zurück in die heimischen Gärten und auf die Balkone bringen (...)\", erklärt Nils Ammann. „Wir möchten Freude am Pflanzen und Anbauen vermitteln und unsere Mitglieder mit einer erfolgreichen Ernte belohnen. Dafür müssen die Abläufe einfach umsetzbar sein. Das ist die Basis unseres gesamten Service-Konzepts.“ Stephan Künster ergänzt: „Indem wir den Anbau von industriellen Obst- und Gemüsefarmen sukzessive auf lokale Gärten verlagern, unterstützen wir langfristig Biodiversität und die Wiederherstellung von Ökosystemen in urbanen Gebieten.“

Langfristig soll auf der Plattform eine Community für nachhaltigen Lebensstil wachsen, die sich untereinander austauschen und unterstützen kann. Darüber hinaus möchte Vegardo auch Unterneh-

men und Kommunen für sein Projekt gewinnen, die weitere Flächen für den lokalen Gemüseanbau zur Verfügung stellen.

Über 20 verschiedene Gemüsesorten bietet Vegardo über das Jahr verteilt an. Mitglieder können dabei immer aus saisonalem Gemüse wählen, um die Biodiversität zu fördern. Zur Wahl stehen drei verschiedene Mitgliedschaftsmodelle (ab 19,95 €/Monat, pausieren ist möglich), die sich in der Anzahl der Gemüsepflanzen unterscheiden (drei, sechs oder neun). Im Laufe des Jahres soll das Portfolio durch weitere und ältere Sorten erweitert werden.

**Quelle:** vegardo/Wave Kommunikation, Pressemeldung vom 03.03.2022



## Snacks

# Bio-GemüseChips von Tante Tomate

**D**ie „Tante Tomate Gewürzmanufaktur“ hat vegane Bio-Gemüse-Chips auf den Markt gebracht: die Sorten „Yeap!“ und „HindyRock“. Die Sorte „HindyRock“ wurde mit dem „SWEETIE“ in der Kategorie BIO als Top-Snack 2022 ausgezeichnet (der SWEETIE ist eine von der Zeitschrift Rundschaue für den Lebensmittelhandel vergebene Auszeichnung für impulsstarke Innovationen der Süßwarenbranche). Wie alle Tante-Tomate-Produkte werden bei der Herstellung auf Geschmacksverstärker verzichtet und nur von Inhaberin Renate Thesing ausgewählte Rohstoffe verwendet.

Die „HindyRock Bio-GemüseChips“ – auch „SüßkartoffelOhneZuckerZusatzIngwerCrunch“ genannt – beinhalten Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen wie Süßkartoffeln, Rote Bete, Lila Kartoffel, Sonnenblumenöl, Mango, Kur-

kuma, Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauch aus kontrolliert ökologischem Anbau aus EU und Nicht-EU-Landwirtschaft sowie Meersalz. Mit regionalem Anspruch kommt das Gemüse aus dem Gütersloher/Bielefelder Raum.

Die Sorte „Yeap! Bio-GemüseChips“ beinhaltet u. a. Süßkartoffeln, Rote Bete, Pastinake, Sonnenblumenöl und Pfeffer aus kontrolliert ökologischem Anbau aus EU und Nicht EU-Landwirtschaft sowie Meersalz.

Die Chips werden schonend und zeitaufwändig in einem Vakuum-Kessel bei nur ca. 50 °C mit sehr wenig Fett hergestellt, um im Ergebnis extra knackige und „duftige“ Chips zu erhalten. Anschließend werden die Chips mit Meersalz verfeinert.

Die Bio-GemüseChips sind in ausgewählten Lebensmittelmärkten sowie im Online-Shop erhältlich.



© Tante Tomate

**Quelle:** Tante Tomate/rausch communications & pr, Pressemeldung vom 06.05.2022